



# WEINE VON WOLKE 7

Zu jedem Gang ein Volltreffer – diesmal ausgewählt vom Wein-Team der CITTI-Märkte. Alle zum Bestellen!

## Zu Ziegenfrischkäse: ROSÉ

Nördlich von Marseille, mitten im Herzen eines erloschenen Vulkans auf 400 Meter Höhe, liegen die Weinberge des bereits im Jahre 1576 von Heinrich III. erbauten Château Beaulieu. Die Cuvée Alexandre duftet nach Sommerwiese und roten Beeren; auf der Zunge entfalten sich herzhaft-feinwürzige Aromen u. a. von Erdbeere und Himbeere. Die Frucht- und auch die dezenten Kräuternoten des Weines passen schön zur pikanten Frische des Ziegenkäses und der würzigen Rote Bete und geben auch dem Geschmack des Fruchtebrots eine harmonische Basis.



2010er Cuvée  
Alexandre  
Coteaux  
d'Aix-en-  
Provence,  
6,99 Euro

## Zu geschmorten Kaninchen: BARBERA

Die Weine des traditionsbewussten Matteo Ascheri sind noch ein echter Geheimtipp. Beim eher kleinen Weingut im Piemont, zu dem einige der besten Lagen gehören, ist alles noch Handarbeit, der Stil der Weine terroirbetont. Der Barbera Fontanelle ist sortentypisch, mit intensiven Aromen von Brombeere und Sauerkirsche in der Nase und am Gaumen. Herrliche Würznoten von frischen Kräutern, Muskat, Tabak und Zimt in einem langen mineralischen Finale verleihen ihm eine besondere Klasse. Perfekt zur Röstaromatik des geschmorten Kaninchens.



2009er  
Fontanelle  
Barbera  
d'Alba,  
11,99 Euro

## Zu Stubenküken und Taubenbrust: ROTWEIN

Das Weingut von Winning aus Deidesheim in der Pfalz hieß Mitte des 17. Jahrhunderts noch Dr. Deinhard. 2007 erwarb Achim Niederberger das Gut und holte den als genial geltenden Weinmacher Stephan Attmann dazu. Mit großem Erfolg: Dieses Jahr ernannte der Gault Millau den Betrieb zum „Aufsteiger der Jahres“. Der Win Win Rot hat eine ausgeprägte Frucht von Brombeere, Holunder, Kirsche und Cassis. Samtig mit komplexen Würznoten am Gaumen kann er sich schon mit den großen Franzosen messen. Mindestens 2 Stunden vorher dekantieren!



2009er  
Win Win Rot  
von Winning,  
13,99 Euro

## Zu Grießknödeln: PFÄLZER AUSLESE

Dr. Bürklin Wolf in Wachenheim an der Weinstraße gehört zu den größten und bekanntesten Weingütern Deutschlands. Seine Geschichte reicht bis in das Jahr 1597 zurück. Diese Auslese hat ein feinwürziges Bukett von Apfelkompott, Zitrus und Minze in der Nase, am Gaumen Aromen von weißem Pfirsich und kandierter Limette. Die angenehme Süße und die Zitrusaromen harmonisieren sehr gut mit dem Geschmack der Grießknödel und der Aromatik der Gewürzschokolade; die frische Säure unterstreicht den Geschmack der kandierten Feigen.



2010er  
Rupperts-  
berger  
Riesling  
Auslese,  
16,99 Euro



Probierpakete mit den empfohlenen Weinen können Sie online bestellen über [www.beef.de/weine](http://www.beef.de/weine). Paket A umfasst 4 Flaschen (1 pro Sorte) und kostet 45 Euro, Paket B enthält zusätzlich 1 Barbera und 1 Win Win Rotwein und kostet 67 Euro (Lieferung beider Pakete frei Haus). Mehr Infos unter [www.cittimarkt.de/beef](http://www.cittimarkt.de/beef)